

ALEXANDRINISCHE SCHWARZE MARILLE



ARCHE NOAH



7. MARILLENART PFLAUMEN-MARILLE:

A. dasycarpa (Ehrh.) Borkhaus (Prunns dasycarpa Ehrh.)

IV. GRUPPE: Marillen der Kirschkpflaumengruppe

UNTERTEILUNG: Wollige Marillen der Kirschkpflaumengruppe

Nach Einteilung von Prof. Löschnig, „Die Marille“ 1954

HERKUNFT: Sie ist eine Sorte unbekannter Herkunft. Wurde in Frankreich 1755 von Rolin et Blanet zuerst beschrieben, später von Sickler 1802, Dittrich 1840, Poiteau 1846, Levoy 1877, Lanche 1883. Die Marillen dieser Gruppe, auch Pflaumenmarillen genannt, stellen nach ihren Merkmalen zu schließen natürliche Bastarde zwischen der gewöhnlichen Marille (*Prunns armeniaca* L.) und der Kirschkpflaume (*Prunns cerasifera*) dar. Der intermediäre Charakter zwischen den beiden Obstsorten geht aus den Sortenmerkmalen hervor. Diese Sorte soll nach Kostina (1936) in Europa selten angetroffen werden, ist in der Ukraine, im unteren Wolgagebiet und im Siebenstromgebiet verbreitet. (Lit.: „Die Marille“ Prof. Löschnig 1954). Der Besitzer dieser Sorte erhielt diese 1966 von der Baumschule Hillier (Winchester, Südengland) als (fälschlicherweise) *Prunns mume* = (Japanische Marille) zugesandt. Es dürfte sich um eine Subtype handeln.

FRUCHTBESCHREIBUNG: Die Frucht ist mittelgroß 30,5 bis 32 mm hoch, 30,5 bis 34,5 mm breit, 33-35 mm dick, Fruchtformfaktor $F = 0,84$, in der Form rundlich, Seitenflächen mitunter schwach abgeplattet, die Spitze etwas eingedrückt und nach dem Rücken etwas abgeschragt, die Fruchtnaht als feine Linie nur wenig bemerkbar, Stempelpunkt hellgrau, rückenständig, Stielbucht ist tief rundlich. Mitunter schwach ungleichhälftig.

SCHALE: ist samtartig wollig, mittelfest, matt, vollreif schattenseits dunkelkirschrot, sonnseits zu 80 % und mehr schwarzviolett, schwach bitter schmeckend.

STIEL: ist kurz, 11–17 mm, grünlich, dünn, beim Fruchtansatz verdickt zu einem angedeuteten Scheibchen, das Ende ebenfalls verdickt, bisweilen auch bräunlich und geringelt, Frucht fällt reif wie bei Marille ohne Stiel ab.

FRUCHTFLEISCH: ist vollreif sehr weich, sehr saftig, von der Schale weg rötlich braun, dann verschwommen übergehend bis zum gelborange mit gelben

Fibern durchzogen, süßsauerlich, schwach aromatisch, mit hervortretender Säure, Geschmack erinnert eher an vollreife Kirschkpflaumen auch in der Konsistenz, löst sich nicht vom Stein.

STEIN: ist rundlich, 17–18,4 mm hoch, 8,8–10 mm breit, 13,4–15 mm dick, Steinfaktor $S = 2,11$, 1,1 g schwer, die Bauchkante tritt stark hervor, sie überragt wulstartig den Stielansatz, weist oft feine Linien und Spalten auf. Nebenkanten sind nur als feine Linien erkennbar, ohne besonders hervorzutreten, Stielansatz ist schräg gestellt, die Rückenante ist vollständig gespalten, der Same hat Bittermandelgeschmack.

BAUMEIGENSCHAFTEN: Der Baum zeigt mittelstarkes Wachstum, bildet in die Höhe und Breite strebende lockere kleine bis 5 m hohe Kronen mit dünnen, bei älterem Holz braun durchscheinend, matt hellgrauen Zweigen. Die Jungtriebe sind dünn, mäßig lang stark olivgrün sonnseits bräunlich gerötet, mit kleinen rundlichen Knospen in den Blattachseln. Blätter sind klein, mehr oder weniger oval bis seltener breitoval oder rundlich zugespitzt (58 mm x 38 mm) mit Formfaktor 1,26–1,5. Basiswinkel 25° , Einzelne sehr breitovale Blätter erinnern am ehesten noch an Marillenblattformen, sie besitzen sehr feine abgerundete doppelte Zahnung. Der überwiegende Eindruck von Laub und Zweigen weist auf die Verwandtschaft mit der Kirschkpflaume. Die Sorten dieser Gruppe zeichnen sich gegenüber der Gewöhnlichen Marille durch größere Kältefestigkeit im Winter, spätere Blüte und schlechte Keimfähigkeit der Samen aus. Sie läßt sich problemlos z.B. auf Marriellensämliche veredeln und bringt bald aber nicht reichlich Früchte hervor, ist nicht krankheitsanfällig.

BLÜTE: ist spät, gleichzeitig mit Kulturpflaumen, klein, weiß. in dichten Büscheln stehend, Befruchtungsbiologie ist nicht genauer bekannt.

REIFEZEIT: Mitte bis Ende Juli/Anfang August

ERTRAG: am derzeitigen Standort nicht sehr hoch.

KRITISCHE BEURTEILUNG: Sie ist vermutlich für Liebhaber von botanischen Kuriositäten interessant, sowie von pomologischem Interesse. Allenfalls könnte sie bei Vollreife für Saftgewinnung verwendet werden sowie zum Rohgenuß.

